

Pörkölt vom Karpfen



Zutaten

4 Karpfenfilets
á 15 dag
2 EL Butter
1 Zwiebel
15 dag Kaiserfleisch
¼ l Veltliner
½ l Fischfond
(siehe Rezept Fischfond)
Salz, weißer Pfeffer
1/8 l Sauerrahm
1 roter, 1 gelber und
1 grüner Paprika
50 dag Erdäpfel

Zubereitung

Die Paprika schälen oder auf die übliche Weise im Backrohr braten und dann von der Haut befreien.

Zwiebel schälen, fein schneiden, mit dem gewürfelten Geselchten anschwitzen, je einen halben roten, gelben und grünen gewürfelten Paprika zugeben und mit Veltliner ablöschen.

Fischfond dazu geben und auf die Hälfte reduzieren.

Mit Sauerrahm auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen.

Erdäpfel waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und im heißen Fett schwingend rösten bis sie gar sind.

Die filetierten Karpfenfilets salzen, pfeffern, in Öl und etwas Butter anbraten und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C zart braten.

Die restlichen Hälften der dreierlei Paprika in gleichmäßige Rauten schneiden, in Butter anschwitzen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Erdäpfelwürfel mit Karpfenfilet übereinander anrichten, mit

Paprikasauce übergießen, mit den Paprikarauten garnieren.

Tipp: Eventuell mit knusprig gebratenen Speckscheiben belegen.
